

BANANIN KRUH

Potrebuješ:

- 65 g masla
- 50 g rjavega sladkorja (lahko tudi manj)
- vaniljev sladkor
- pol zavitka pecilnega praška
- ščepec soli
- čajna žlička cimeta
- 85 g pirine moko (ali navadne bele)
- 1 žlica lešnikovega namaza (nutelle)
- čokoladni preliv
- 1 jajce
- 2 banani



Najprej zmečkaj banani. Nato z vilico v mini posodici stepi jajce in mu dodaj stopljeno maslo, sladkor, vaniljev sladkor, cimet in zmečkani banani. Vse skupaj narahlo premešaj in po želji dodaj žlico lešnikovega namaza. V drugo skledo stresi pirino moko in ji dodaj pol zavitka pecilnega praška ter ščepec soli. To zmes stresi v zmes z bananami in do gladkega premešaj. Za tem zmes stresi v pekač, katerega smo premazali z maslom in peči 50 min pri 180 Celzija. Ko bo kruh pečen ga lahko ohlajenega poliješ s čokolado ali po njemu potreseš oreške po tvoji želji. Mljask.

OPOZORILO: Pri ustvarjanju, kuhanju ali igranju previden, zato, da ti ne bi kaj spodletelo. Najbolje pa je, da je nekdo od staršev ali skrbnikov zraven.

Vaše sladke umetnine lahko tudi fotografirate in nam jih pošljete. Vašega odziva bomo učiteljice zelo vesele 😊.